

BRASSERIE

ALESTI

BRASSERIE CONTEMPORAINE

13, rue du faubourg Montmartre
75009 Paris

Bistrot aux volumes grandioses, Brasserie Alesti rend hommage à la tradition parisienne. \ Celle des belles brasseries où l'on se retrouve autour d'une cuisine gourmande, dans une atmosphère joyeuse. Tel un retour aux sources, \ Brasserie Alesti ouvre ses portes dans le quartier des Grands Boulevards, rue du faubourg Montmartre. Véritable destination historique, culturelle et culinaire, le quartier n'a pas été choisi au hasard. Il invite à s'attarder devant la devanture de cette brasserie authentique dont on passe la porte avec aplomb, guidé par l'ambiance chaleureuse qui en émane. Menée par le restaurateur Jules Groufal, Brasserie Alesti – dont le nom signifie « préparer » en provençal – s'engage dans une démarche écoresponsable où chaque préparation est réalisée sur place, à partir d'un sourcing raisonné et anti-gaspillage. \ La carte, canaille et créative, appelle au partage. Pour mettre en scène l'imposant espace, il a fait appel à Hors Limite Architecture qui a mis l'héritage parisien des grandes brasseries au service d'un design plus contemporain. \ Alesti accueille 130 couverts dans un décor résolument intemporel qui invite à la fête.





CONVIVIAL \ ET RAISONNÉ\

Issus d'une famille d'hôteliers-restaurateurs en Auvergne de générations en générations, \ Jules Groufal a la restauration dans le sang. \ Et c'est à seulement 28 ans qu'il inaugure son premier établissement. Il honore ainsi la tradition auvergnate et son ancrage parisien, et souhaite renouer avec cet esprit enjoué des belles brasseries qui font l'âme de la capitale. Ce n'est pas par hasard qu'il a choisi le quartier des Grands Boulevards, \ où il fait revivre le 13, rue du Faubourg Montmartre. A l'étage du restaurant, on aperçoit l'entrée du théâtre du Nord-Ouest, lieu mythique de la première rencontre entre Édith Piaf et Marcel Cerdan.

Sans pour autant être nostalgique d'une époque, Brasserie Alesti est une table conviviale où la cuisine écoresponsable est mise en lumière. Locavore au maximum, le sourcing fait la part belle aux maraîchers et fermes autour de Paris. Au déjeuner, Alesti prend l'allure noble d'une grande brasserie parisienne où le sacro-saint menu entrée - plat du jour - café fait honneur au terroir local. Au dîner, les plats gourmands de saison se dévoilent sur des tablées de copains où l'on trinque et retrinque tout au long de la soirée.





UNE CARTE \ DE PARTAGE\

Ici, la cuisine évolue au gré des arrivages. Des grignotages de comptoir aux plats traditionnels, mais toujours généreux, des bistrots parisiens, Brasserie Alesti propose une expérience résolument tournée vers le partage. Entre amis, en famille ou à deux, on prend plaisir à découvrir la carte réconfortante de \ ce lieu qui devient vite un rendez-vous incontournable.

Au comptoir, pour accompagner \ un cocktail bien balancé ou un bon verre de vin, ou tout simplement pour attendre les retardataires à table, on grignote un **Œuf mayonnaise**, traditionnelle entrée d'un bistrot qui se respecte, une savoureuse \ **Brioche de Morteau**, ou encore des **Escargots de Bourgogne persillés** à souhait.







Parmi les plats qui nous font de l'œil et qui virevoltent sur les tables, la **Tarte fine à la tomate** fraîche parsemée de basilic se mêle au **Tartare de bœuf charolais** coupé au couteau. La **Poitrine de porc confite** ainsi que le **Dos de cabillaud** sont des valeurs sûres que l'on déguste avec toujours le même entrain, tandis que la **Cuisse de poulet rôtie** est un pur délice que l'on s'octroie avec plaisir. Pour les amateurs \ de viande, la pièce du boucher est un choix évident. On l'accompagne de pommes grenailles fondantes et d'une béarnaise maison. Pour les plus gourmands, des sides peuvent être ajoutés tels qu'une excellente purée au romarin ou une ratatouille de saison.\

Pour compléter cette carte authentique, Brasserie Alesti propose quelques incontournables tels que des **Huîtres de Bretagne**, leurs fameux **Oeufs brouillés \ aux bacon ou à la truite**, et bien sûr, leur **Pain perdu** au caramel beurre salé. \ Tout simplement addictif !

melee de porc
maison et jus
de viande



DESSERTS\ EN MAJESTÉ\

C'est la toute jeune Eugénie Dorr, \ 21 ans, qui signe la partition sucrée \ de la carte. Après avoir été apprentie \ au Richer, où elle est restée 3 ans, \ elle travaille ensuite avec la cheffe \ Fanny Herpin aux Pères Sifieurs. \ Elle décide de se voler de ses propres ailes chez Brasserie Alesti pour son \ tout premier poste de cheffe pâtissière, et dévoile son amour pour les desserts généreux. Elle démontre ici que l'on peut proposer une pâtisserie très gourmande \ tout en étant délicate et minutieuse.





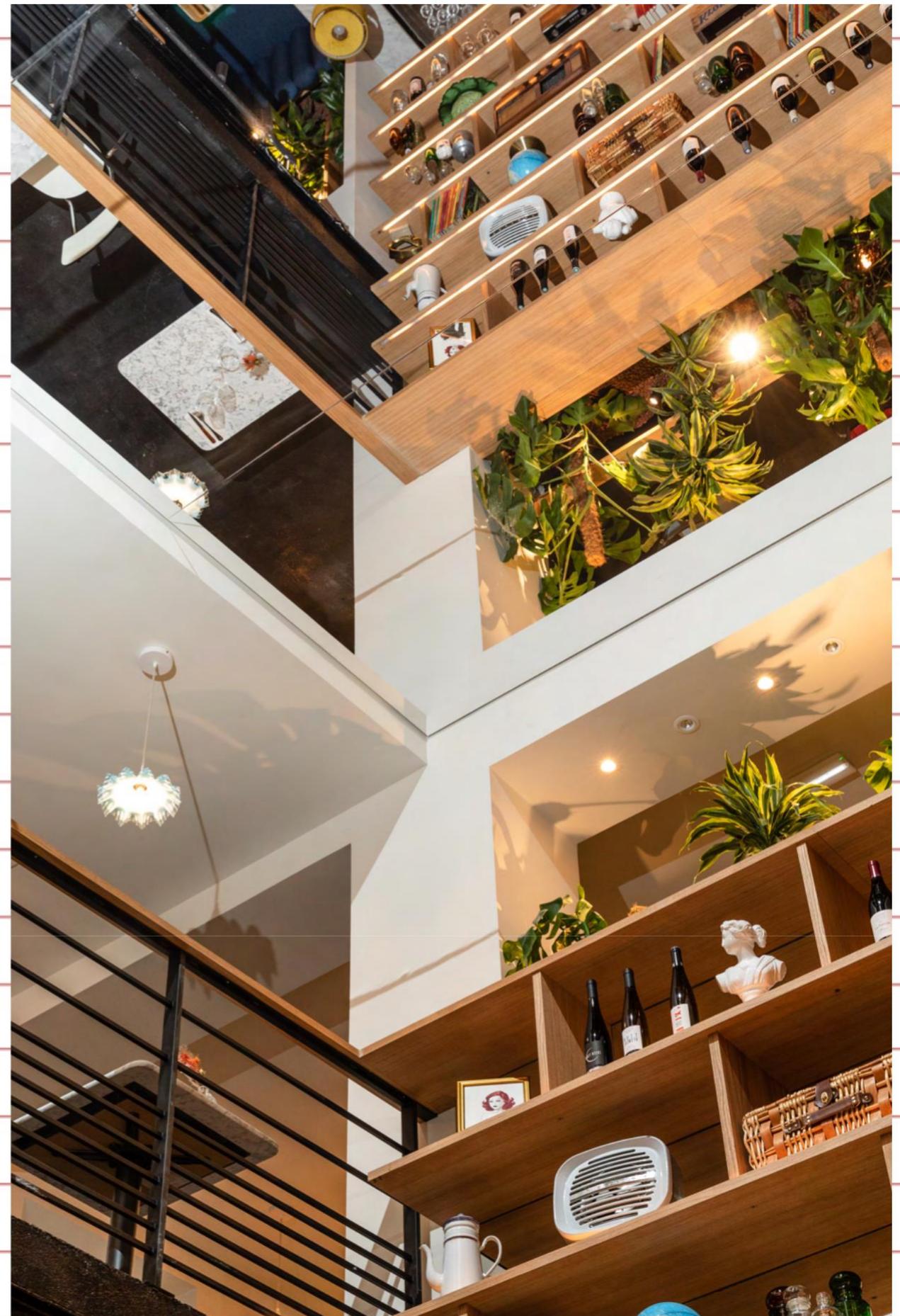
La Tarte au citron, son dessert préféré, \ est un modèle du genre. Celle-ci est tout en équilibre, avec un crémeux de citron jaune et vert, délicatement couplé d'une meringue à l'italienne. \ La ***Mousse au chocolat et praliné*** est une ode à la gourmandise avec ses copeaux de feuillantine et son coulis de praliné. Le ***Choux chantilly fraises et rhubarbe***, quant à lui, allie douceur et peps. Son insert à la rhubarbe légèrement acidulé se marie parfaitement bien avec la fraîcheur de la fraise.



VOLUMES SUBLIMÉS\

Hors Limites Architecture, déjà à l'origine \ de la décoration majestueuse du restaurant Daroco, a relevé le challenge de dompter et mettre en scène un espace de 430 M2, dont 250 M2 de salle. Etienne Bruley (architecte co-fondateur) et Karine Mathieu (architecte) ont souhaité créer une véritable unité entre le rez-de-chaussée et l'étage. Ils ont ainsi créé un magnifique bar central qui communique directement avec l'étage \ grâce à une immense étagère remplie d'objets chinés. Celle-ci est surplombée par un jeu de miroirs au plafond qui confère à cet atrium une impression monumentale. \

Ce bar, dessiné sur-mesure, déploie un grand comptoir en marbre blanc, supporté par structure décorée de céramique vert forêt et chêne. Cette élégante alliance de matériaux est répliquée pour le petit bar de l'étage.

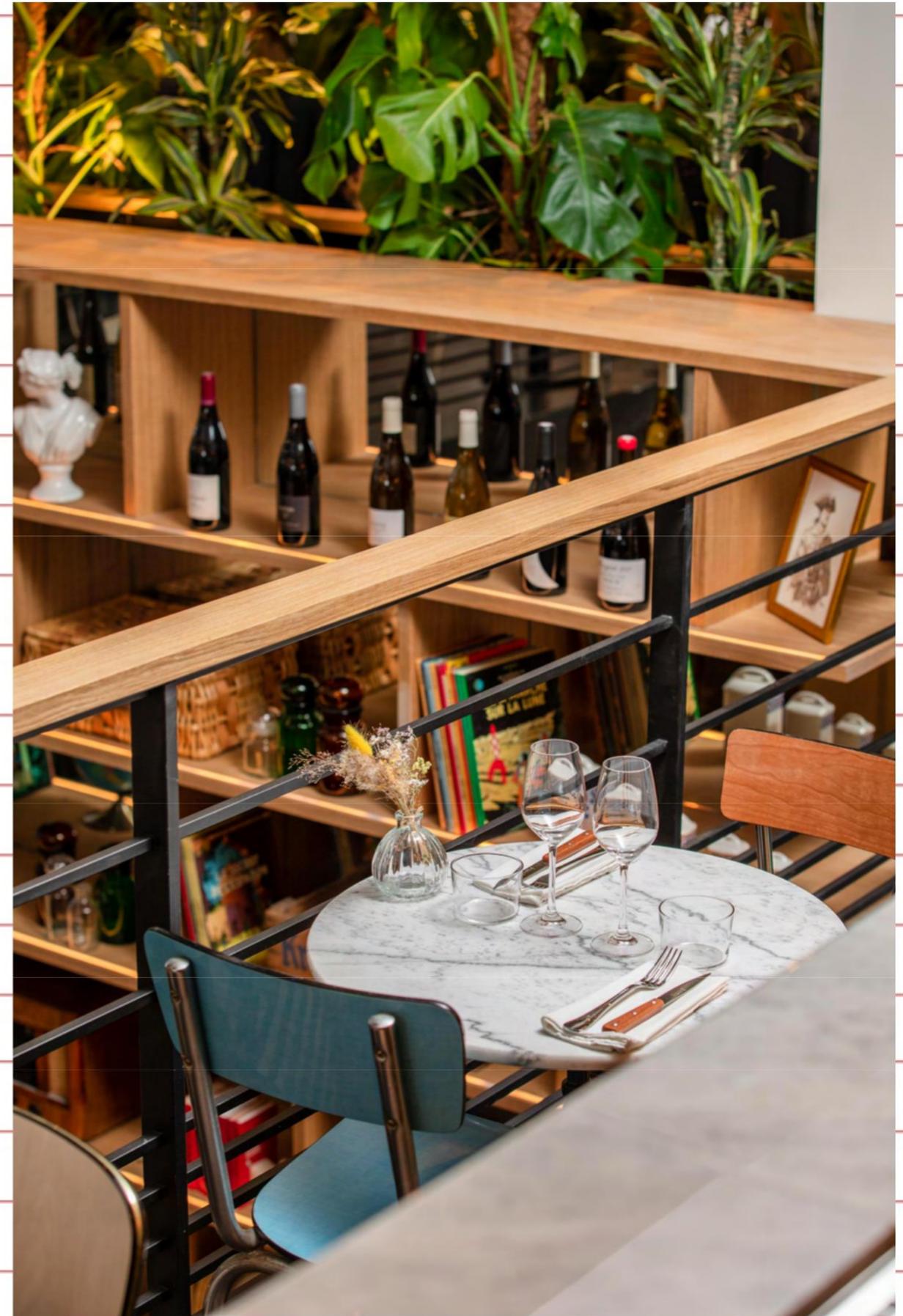




Afin d'offrir beaucoup de lumière aux salles, au rez-de-chaussée comme à l'étage, les murs se recouvrent d'immenses jeux de miroirs rythmés par des verticales de chêne, dans lesquelles se reflètent les suspensions des années 30. L'ambiance de la brasserie parisienne prend ici tout son sens. Ces installations accueillent de grandes banquettes bleu nuit bordées d'une végétation généreuse. Les tables, en marbre blanc et en marbre vert, font également face à des chaises vintage en formica. Chinées de couleurs dépareillées, celles-ci composent un esprit joyeux, tout en élégance.

Également chiné, l'art de la table rend hommage à la vaisselle des années 50, 60 et 70 avec des pièces authentiques soigneusement sélectionnées chez de nombreux brocanteurs partout en France. \

Durant plus de huit mois de travaux, Hors Limites Architecture a entièrement repensé cet espace et en a sublimé les volumes jusqu'à unifier les sols en béton ciré gris très foncé. Ce béton ciré se retrouve également dans la structure du sublime escalier qui communique avec la salle de l'étage, tel celui d'une salle de bal...





INFORMATIONS PRATIQUES\

BRASSERIE ALESTI

13, rue du faubourg Montmartre – 75009 Paris\

Ouvert tous les jours

Lundi – mercredi : 12h – 15h et 19h30 – 00h\

Jeudi – samedi : 12h – 01h\

Dimanche : 12h – 16h et 19h30 – 00h\

Réservations

[alesti-paris.fr\](http://alesti-paris.fr)

Prix

Entrées : à partir de 4€\

Plats : à partir de 14€\

Desserts : à partir de 8€\

Menu du midi entrée plat du jour et café : 20€\

Formule Brunch : 35€\

